

## Spinatnudeln mit Champignon-Sahne-Soße

### Zutaten

#### Nudelteig

50 g Blattspinat  
2 Eier  
200 g Dinkelmehl Typ 630  
100 g Dinkelgries  
1 EL Olivenöl

#### Champignon-Soße

1 Becher Sahne  
1 kleine Zwiebel  
150 g Champignons  
50 ml Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer  
  
Öl für die Pfanne



### Zubereitung

#### Nudelteig

1. Blattspinat putzen und zusammen mit den Eiern und dem Olivenöl pürieren.
2. Mehl und Gries mit dem Spinat-Eier-Gemisch vermengen und zu einem glatten Teig kneten.
3. In Frischhaltefolie gewickelt mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, besser über Nacht.
4. Mit der Nudelmaschine zu Bandnudeln verarbeiten und etwas antrocknen lassen.

#### Ohne Nudelmaschine

Teig dünn ausrollen und zu Nudeln in der gewünschten Länge und Breite schneiden.

#### Champignon-Sahne-Soße

1. Zwiebel hacken, Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln in etwas Öl andünsten, Pilze hinzufügen und mit Sahne und Gemüsebrühe aufgießen. Bis zur gewünschten Konsistenz einreduzieren lassen und mit Salz & Pfeffer abschmecken.
2. Parallel die Nudeln in reichlich Salzwasser abkochen. Achtung: Frische Nudeln brauchen maximal 3-4 Minuten.